

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte

Vorspeise

	als Vorspeise / als Hauptgang
Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahmhaube und Kürbiskernen	10.50
Weissweincreme-Suppe mit gebratenen Eierschwämmli	10.50
Nüsslissalat natur	10.50 17.50
Nüsslissalat mit Ei und Croûtons	12.50 19.50
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.50 20.50
Nüsslissalat mit Wildschweinschinken, Ei und Croûtons und Preiselbeeren	15.50 22.50

Dressing zur Wahl: französisch, Italienisch oder Baumnussdressing

Hauptgang

Pinsa mit Kürbis, Eierschwämmli und Preiselbeersauerrahm	21.50
Saftiges Hirschragout an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut*	35.50
Medium gebratene Rehmedaillons an Eierschwämmli-Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut*	44.50
Wildschweinfilet im Speckmantel an Portweinsauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut*	42.50
Kürbis-Käsespätzli belegt mit Wildschwein Rohschinken und Röstzwiebeln	23.50
Super Food mit Kürbis, Limettenhummus, Kürbiskernen, Linsen, Quina und Avocado	29.50
Im Hokkaido Kürbis gefülltes Weisswein-Risotto mit Wurzelgemüse und Kräuterseitling überbacken mit Buche de Chèvre dazu frischer Rucola und feines Kürbiskernöl	31.50

***Zu diesen Hauptgängen haben Sie die Wahl**

Weisswein-Risotto / Handgemachte Tagliatelle / Venere Reis / Hausgemachte Spätzli
Süsskartoffel Pommes frites / Pommes frites

Dessert

Coupe Nesselrode	11.50
Lauwarme Zimtzwetschgen mit Vanilleglacé	13.50